

議題（４） 参考資料

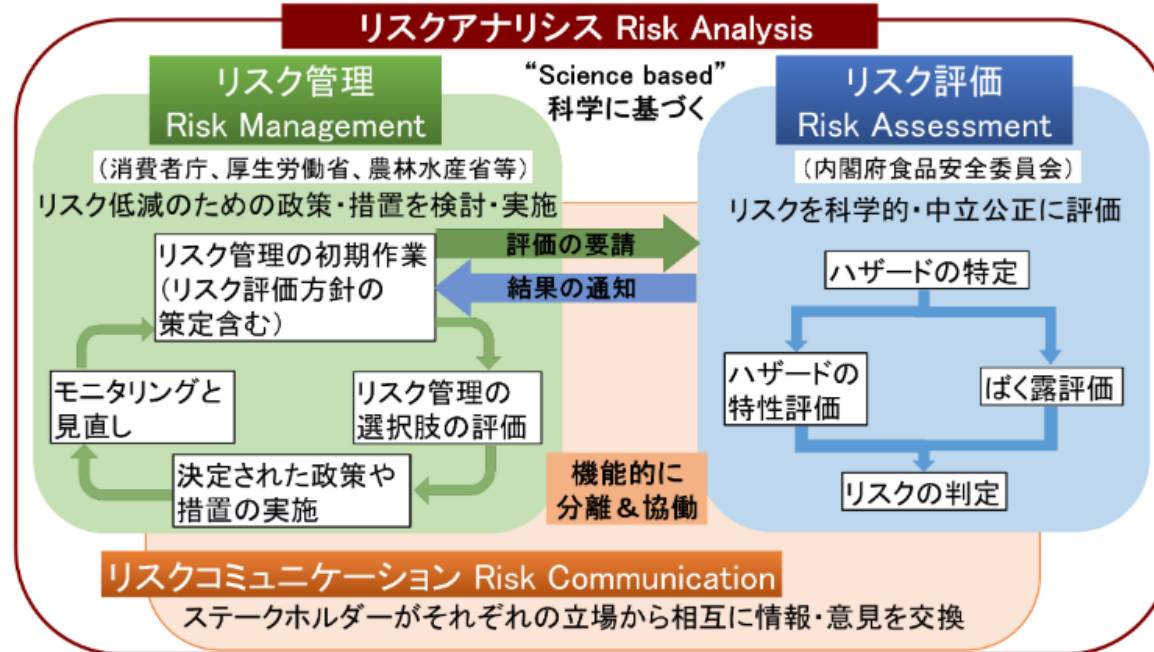
—令和 7 年度食品安全委員会運営状況報告書（案）のポイント—

<目次>

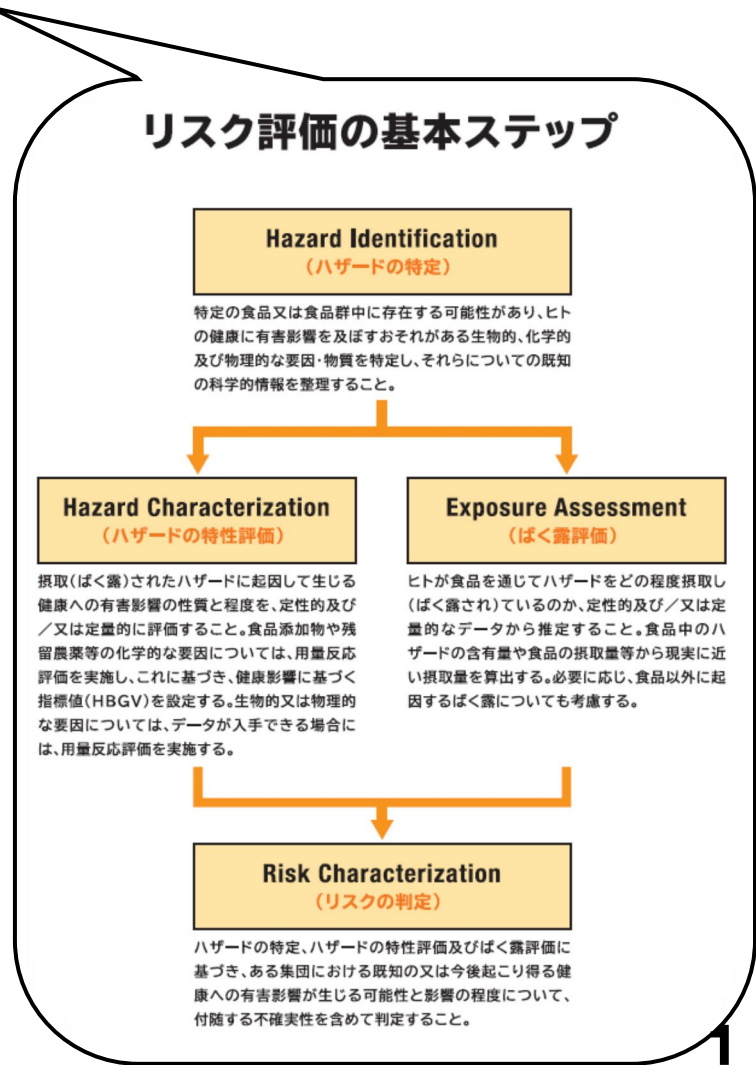
○食品安全の基本的事項	1
1.委員会の運営全般	2
2.専門調査会開催状況	4
3.ワーキンググループ開催状況	5
4.食品健康影響評価の審議状況	6
5.「自ら評価」の適正な実施	7
6.食品安全モニターからの報告等	10
7.食品の安全性の確保に関する研究・調査事業の推進	10
8.リスクコミュニケーションの戦略的な実施	15
9.様々な手段を通じた情報の発信	16

10.「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 (解説講座・意見交換会・講師派遣・訪問学習受け入れ)	19
11.「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 (リスク管理機関との連携)	20
12.「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 (報道関係者、関係団体、学術団体との連携)	21
13.緊急時対応訓練の実施	22
14.食品の安全性の確保に関する情報の収集、整理及び活用	23
15.国際協調の推進	24

食品安全の基本的事項



Working Principles for Risk Analysis for Food Safety for Application by Governments CXG 62-2007 等を基に作成



■ リスク評価
食品に含まれるハザードの摂取(ばく露)によるヒトの健康に対するリスクを、ハザードの特性等を考慮しつつ、付随する不確実性を踏まえて、**科学的に評価**すること

■ リスク管理
全ての関係者と協議しながら、技術的な実行可能性、費用対効果、リスク評価結果等の様々な事項を考慮した上で、**リスクを低減するために適切な政策・措置について、科学的な妥当性をもって検討・実施**すること

■ リスクコミュニケーション
リスクアナリシスの全過程において、リスクやリスクに関連する要因などについて、一般市民、行政、メディア、事業者、専門家といった関係者(ステークホルダー)がそれぞれの立場から**相互に情報や意見を交換**すること

1. 委員会の運営全般 [本体「第2 委員会の運営全般」 p 1～3]

令和7年度委員会開催回数

- ・食品安全委員会：43回
- ・専門調査会等：117回



令和7年度評価依頼数・評価終了数

- ・依頼数：143案件
- ・評価終了数：152案件



■ 企画等専門調査会の開催

第45回会合
(6月12日)

令和6年度食品安全委員会運営状況報告書について審議を行い、了承された。
また、令和7年度の「自ら評価」案件選定の進め方について審議を行い、案件の募集を進めることが了承された。

第46回会合
(11月12日)

令和7年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告及び令和7年度の「自ら評価」案件候補の選定について審議を行った。

第47回会合
(2月13日)

「自ら評価」案件候補の選定については審議の結果、無機ヒ素については評価案件としては見送るが、必要な体制を整え、欧米やJECFAの評価書の科学的根拠を精査するなど、自ら評価を実施する上で必要な科学的知見の充足状況について情報収集を継続する旨を委員会に報告することとなった。
令和8年度食品安全委員会運営計画案について審議を行い、了承された。
さらに、令和7年度食品安全委員会緊急時対応訓練の実施結果について事務局から報告を行うとともに、令和8年食品安全委員会度緊急時対応訓練計画案についても審議を行い、了承された。

■ 事務局体制の整備

新たな課題に対応したリスク評価を行うための評価体制の強化等に必要な予算を確保するとともに、海外農薬知見の収集に係る評価対応の強化を図るための定員を確保した。

■ 委員会におけるDXの取組について

デジタルトランスフォーメーション (DX) 推進に関する研究及び調査の実施

- ✓ 食品健康影響評価技術研究において食品健康影響評価書作成の効率化と、評価書作成に伴い整理した毒性データ等を国際的な形式で提供可能とするデータベース化の検討のため、令和6年度及び令和7年度に採択した「デジタルトランスフォーメーション (DX) 推進に関する研究」2 課題を実施した。

最新情報の収集・整理のデジタル技術を用いた自動化に向けた検討

- ✓ 食品の安全性の確保に関する海外の最新情報の収集・整理のデジタル技術を用いた効率化のための機械翻訳の導入に向け、翻訳精度の検討など本格導入に向けた具体的な課題を確認するための試行を行った。

2. 専門調査会開催状況（令和7年4月～令和8年3月）

【本体「第2（2）企画等専門調査会の開催、（3）食品健康影響評価に関する専門調査会の開催」 p 1,2】

専門調査会名	開催回数	調査審議案件
企画等専門調査会	3回	<ul style="list-style-type: none"> ・座長の選出、座長代理の指名 ・令和6年度食品安全委員会運営状況報告書について ・令和7年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件選定の進め方等について ・令和7年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告について ・令和7年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補の選定について ・令和8年度食品安全委員会運営計画について ・令和7年度食品安全委員会緊急時対応訓練の実施結果及び令和8年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画について
添加物専門調査会	3回	<ul style="list-style-type: none"> ・令和7年度食品安全委員会運営計画について ・座長の選出、座長代理の指名 ・亜塩素酸水
農薬第一専門調査会	12回	<ul style="list-style-type: none"> ・座長の選出・座長代理の指名 ・クロチアアニジン ・イミダクロプリド ・ジノテフラン ・スルホスルフロン ・チアメトキサム ・グリホサート ・シクロキシジム ・令和5～6年度食品健康影響評価技術研究成果の報告等
農薬第二専門調査会	9回	<ul style="list-style-type: none"> ・メピコートクロリド ・メプロニル ・フェナザキン ・フェンメゾジチアズ ・イブトリアゾピリド ・アシノナビル ・ニトラピリン
農薬第三専門調査会	6回	<ul style="list-style-type: none"> ・チアジニル ・オキサゾスルフィル ・ベンゾピシクロン ・ピペロニルブトキシド ・ピラクロストロビン ・メトプロムロン ・メタラキシル及びメフェノキサム
農薬第四専門調査会	6回	<ul style="list-style-type: none"> ・フサライド ・マンジプロバミド ・ベンチオピラド ・フロリルピコキサミド ・シアナジン ・ボスカリド
農薬第五専門調査会	10回	<ul style="list-style-type: none"> ・スピロビジオン ・インプロチオラン ・エチプロール ・アラクロール ・メタミトロン
動物用医薬品専門調査会	8回	<ul style="list-style-type: none"> ・専門委員等紹介、専門調査会の運営等について ・座長代理の指名 ・d-クロブロステノールナトリウムを有効成分とする牛及び豚の注射剤（ダルマジンシク） ・ピペロニルブトキシド ・ワクチン添加剤 ・イミダクロプリド ・いのしし用の国産豚熱経口生ワクチンを摂取したいのししに由来する食品の安全性 ・クロルマジノン ・クロチアアニジン

器具・容器包装専門調査会	1回	・座長の選出・座長代理の指名
汚染物質等専門調査会	1回	・座長の選出・座長代理の指名
微生物・ウイルス専門調査会	4回	<ul style="list-style-type: none"> ・令和7年度食品安全委員会運営計画について ・専門委員等の紹介、専門調査会の運営等 ・鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリによる健康影響について
プリオン専門調査会	7回	<ul style="list-style-type: none"> ・令和7年度食品安全委員会運営計画について ・専門委員等の紹介 ・牛海綿状脳症（BSE）国内対策の見直し（SRMの範囲） ・ポーランドから輸入される牛肉及び牛の内臓
かび毒・自然毒等専門調査会	6回	<ul style="list-style-type: none"> ・専門委員等の紹介、専門調査会の運営等について ・オクラトキシンA
遺伝子組換え食品等専門調査会	12回	<ul style="list-style-type: none"> ・令和7年度食品安全委員会運営計画について ・座長の選出・座長代理の指名、遺伝子組換え植物の掛け合わせ品種の取り扱いについて ・除草剤グリホサート、グルホシネート及びジカンバ耐性テンサイKWS20-1系統（食品・飼料） ・Trichoderma reesei RF8694株を利用して生産されたフィターゼ ・VAL-No.6株を利用して生産されたL-バリン ・NGX株を利用して生産されたキシラナーゼ ・ML18456株を利用して生産したカンタキサンチン ・DHA産生及び除草剤グルホシネート耐性キャノーラ（NS-B50027-4）（飼料） ・チョウ目害虫抵抗性ダイズMON94637系統（食品・飼料） ・除草剤グルホシネート、ジカンバ、アリルオキシアルカノエート系及びトリケトン系耐性ダイズMON94313系統（食品・飼料） ・チョウ目害虫抵抗性ワタMON15947系統（食品） ・チョウ目害虫抵抗性及び除草剤アセト乳酸合成酵素阻害剤耐性ダイズ（COR23134）（食品・飼料） ・Bacillus subtilis NTI06（pHYT2MPM）株を利用して生産されたマルトースホスホリラーゼ ・高オレイン酸含有ダイズDP-305423-1並びに除草剤アリルオキシアルカノエート系、グリホサート及びグルホシネート耐性ダイズ44406系統の掛け合わせ品種 ・pLps株を利用して生産されたリパーゼ ・Escherichia coli K-12 W3110（pWKLP2）株を用いて生産されたブシコースエビメラゼ ・KY10995/pAM7-122株を利用して生産された5-アミノレブリン酸リン酸塩 ・SGR5株を利用して生産された2'-フコシルラクトース ・STC2208株を利用して生産されたβ-ニコチンアミドモノヌクレオチド ・Trichoderma reesei RF5427株を利用して生産されたキシラナーゼ ・Bacillus subtilis NTI06（pHYT2PsBG）株を利用して生産されたβ-グルコシダーゼ ・DN-E4株を利用して生産されたL-エルゴチオネイン ・RFE8922株を利用して生産されたリポフラビン ・JPBL014株を利用して生産されたキシラナーゼ ・チョウ目害虫抵抗性トウモロコシMZIR260系統（食品・飼料） ・Escherichia coli K-12 DH1 MDO MAP1001h株を利用して生産された2'-フコシルラクトース ・H-ELP株を利用して生産されたα-アミラーゼ
肥料・飼料等専門調査会	6回	<ul style="list-style-type: none"> ・令和7年度食品安全委員会運営計画について ・専門委員等の紹介、専門調査会の運営等について ・座長の選出・座長代理の指名 ・グアニジン酢酸・グアニジン酢酸を有効成分とする飼料添加物 ・たん白質の加水分解により製造されたL-イソロイシンを原体とする飼料添加物 ・L-カルニチン・L-カルニチンを有効成分とする飼料添加物 ・普通肥料の公定規格の改正（けい酸加里肥料） ・たん白質の加水分解により製造された塩酸L-ヒスチジンを原体とする飼料添加物 ・セフキノム硫酸塩を有効成分とする牛及び豚の注射剤（コバクタン/セファガード） ・セフキノム

3. ワーキンググループ開催状況（令和7年4月～令和8年3月）

[本体「第2 （3）食品健康影響評価に関する専門調査会の開催」 p2]

ワーキンググループ名	開催回数	調査審議案件
栄養成分関連添加物WG	3回	<ul style="list-style-type: none">・令和7年度食品安全委員会運営計画について・グルコン酸銅
薬剤耐性菌に関するWG	4回	<ul style="list-style-type: none">・薬剤耐性（AMR）対策アクションプランに係る食品安全委員会行動計画2024年度進捗状況の確認・家畜に使用するキノロン系合成抗菌剤に係る薬剤耐性菌に関する食品健康影響評価について・専門委員等の紹介、ワーキンググループの運営等について・座長の選出・座長代理の指名
評価技術企画WG	2回	<ul style="list-style-type: none">・座長の選出・座長代理の指名・令和5～6年度食品健康影響評価技術研究成果の報告等・食品健康影響評価におけるリードアクロスの活用について
食事由来の化学物質のばく露評価WG	10回	<ul style="list-style-type: none">・令和7年度食品安全委員会運営計画について・専門委員等紹介、ワーキンググループの運営等について・座長の選出・座長代理の指名・食事由来の化学物質のばく露評価について・食品消費量に関するデータの現状及び動向・国内外のばく露評価の現状と課題について
ビスフェノールAWG	4回	<ul style="list-style-type: none">・令和7年度食品安全委員会運営計画について・専門委員等紹介、ワーキンググループの運営等について・座長の選出・座長代理の指名・ビスフェノールAの現状及び今後の進め方について・令和7年度食品安全確保総合調査（ビスフェノールAに係る国際機関等の評価及び科学的知見の情報収集並びに整理）第1回・第2回検討会の結果報告・ビスフェノールAの今後の進め方について

4. 食品健康影響評価の審議状況（令和8年4月1日現在）

[本体「第3の1 リスク管理機関から食品健康影響評価を要請された案件の着実な実施」 p 3~5]

区分	諮問案件						自ら評価 評価終了 注5)
	要請件数 注1、2)	うち 令和7年 度分	審議中 注3)	意見 募集中 注4)	評価終了 件数	うち 令和7年 度分	
添加物	318	0	2	0	316	5	
農薬	1551	97	167	6	1378	88	
うちポジティブリスト関係	542	0	124	0	418	5	
うち清涼飲料水	25	0	0	0	25	0	
うち飼料中の残留農薬基準	59	0	16	0	43	0	
動物用医薬品	685	7	8	1	676	13	
うちポジティブリスト関係	140	0	7	0	133	1	
器具・容器包装	24	0	0	0	24	0	
汚染物質等	68	0	0	0	68	0	3
うち清涼飲料水	52	0	0	0	52	0	
微生物・ウイルス	23	1	0	0	23	1	2
プリオン	72	0	7	0	65	1	14
かび毒・自然毒	10	0	1	0	9	0	5
遺伝子組換え食品等	433	26	18	0	415	30	
新開発食品	91	0	0	0	91	0	3
肥料・飼料等	346	10	14	0	332	13	
うちポジティブリスト関係	142	0	10	0	132	1	
薬剤耐性菌	76	2	9	0	67	1	1
高濃度にジアシルグリセロールを含む食品に関するWG	1				1		
食品による窒息事故に関するWG	1				1		
放射性物質の食品健康影響に関するWG	2				2		
アレルギーを含む食品に関するWG							1
栄養成分添加物WG	3	0	1	0	2	0	
香料WG	7	0	0	0	7	0	
有機フッ素化合物(PFAS)WG	2	0	0	0	2	0	1
ビスフェノールA WG	1	0	1	0	0	0	
その他(指定成分、アルミニウム等)	2				2		1
合計	3716	143	228	7	3481	152	31

(注)

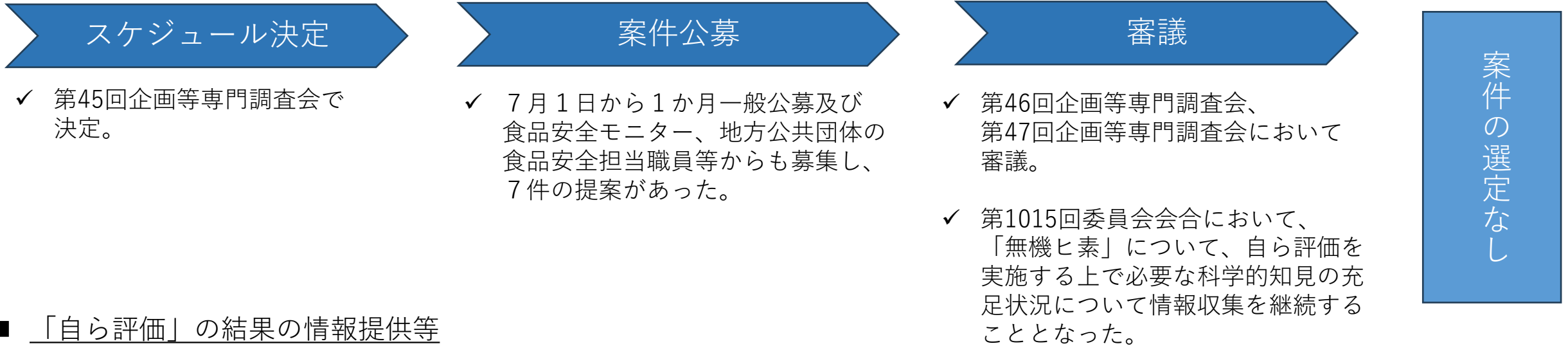
- 1 リスク管理機関から、評価要請後に取り下げ申請があった場合には、その分を要請件数から減じている。
- 2 評価の過程で新たに審議する必要がある案件が生じた場合には、評価終了時にその案件数を要請件数に加算している。
- 3 「審議中」欄には、審議継続の案件のほか、今後検討を開始するものを含む。
- 4 「意見募集中」欄には、意見情報の募集を締め切った後に検討中のものも含む。
- 5 自ら評価案件については、「評価終了」の欄では、複数省庁に通知したものの、通知が複数案件となったもの等について、その数を記入しているものもある。
- 6 「飼料中の残留農薬基準」欄については、ポジティブリスト制度の導入に際して、飼料中の残留基準が設定された農薬についての食品安全基本法第24条第2項に基づく意見聴取案件数である。
- 7 「薬剤耐性菌」欄には、肥飼料・微生物合同調査会（H18.3.6～H27.8.24）で審議したものも含む。

5. 「自ら評価」の適正な実施

[本体「第3の3 「自ら評価」の適正な実施」p5, 6]

■ 「自ら評価」を行う案件（令和7年度）

審議の結果、「自ら評価」を行う案件として選定されたものはなかったが、「無機ヒ素」について情報収集を継続することとなった。



■ 「自ら評価」の結果の情報提供等

- ・アレルギーを含む食品（「総論」「牛乳」「小麦」（令和6年7月23日）、「そば」「えび、かに」（令和7年3月11日）、「落花生」、「くるみ」（令和8年3月24日））について、ファクトシートを公表し、ウェブサイトにて公開・SNSで情報発信した。
- ・アレルギーを含む食品の概要資料をウェブサイトにて公開した。

6. 食品安全モニターからの報告等 [本体「第4の2 食品安全モニターからの報告」p6]

11件の提案

- ✓ 食品安全モニター（令和7年度：460名）から、随時、食品健康影響評価の結果に基づき講じられる施策の実施状況等についての報告を受け付けた。
- ✓ 受付期間：令和7年4月1日～令和8年3月31日

※ 食品安全モニター制度

1. 食品安全委員会が行った食品健康影響評価（リスク評価）に基づいて各省庁が行う施策の実施状況について報告を受けること
2. 当委員会の運営に関する改善点に関して提言を受けることにより、食品の安全性の確保に係る施策の推進を図ることを目的とした制度。

受理案件を以下の3分類に分類した上で、各分類に応じて以下のとおり対応。

【報告の分類・対応】

- ① **リスク管理機関でリスク管理措置やリスコミ等の施策が適切に実施されているもの**
→ 関係省庁に共有した上で、更なるリスクコミュニケーションを働きかけ
- ② **リスク管理機関でリスク管理措置やリスコミ等の施策が適切に実施されているか不明確であるもの(※)** ※リスク管理措置等が実施されていない又は実施が不十分と思われるもの
→ 関係省庁に共有した上で、関係省庁に回答を求め、得た回答を記載
- ③ **委員会が実施するリスク評価やリスコミの改善点に関するもの（自ら評価案件の提案を含む）** → 委員会にて回答作成

提案内容
(一部抜粋)

- ✓ 用語集の追加（FSSC22000）について
- ✓ Codexにおける重金属規格と厚生労働省告示第370号別表第1「穀類、豆類及び野菜」の不整合(と思われる)について
- ✓ 健康被害となりうる硬質異物のリスク評価について
- ✓ 日本人の食履歴の浅い「木の実類のアレルギー」について
- ✓ 国税庁のホームページの記載について

■ 分類別 報告件数

	随時報告の分類			計
	①	②	③	
報告件数	4	3	4	11

■ 関係省庁別 対応件数

関係省庁	随時報告の分類			対応件数
	①	②	③	
消費者庁	3	1	—	4
厚生労働省	1	2	—	3
農林水産省	2	—	—	2
環境省	—	—	—	—
国税庁	—	1	—	1
食品安全委員会	—	—	4	4

※複数のリスク管理機関にまたがる報告が含まれるため、分類別報告件数と関係省庁別対応件数は、一致しない。

※このほか、食品安全モニターに対する「食品の安全性に関する意識等について」の調査を令和8年1～2月に実施し、その結果の取りまとめを行っている。

■ 主な提案・報告内容の概要

① 用語集の追加（FSSC22000）について

（提案内容）

食品業界では新たな食品安全規格としてFSSC22000の導入が広がっています。FSSC 22000は、国際食品安全イニシアチブ（GFSI）に承認された認証スキームの一つであり、世界的に信頼性の高い認証として認識されています。現状、食品安全委員会の用語集には「ISO22000」や「ISO9000シリーズ ISO9000 Family」は掲載されていますが、「FSSC22000」に関する記述はありません。

用語集にFSSC22000を追加するようご提案いたします。

（食品安全委員会の対応）
ISO（国際標準化機構）は、各国の代表的標準化機関から成る国際標準化機関で、電気・通信及び電子技術分野を除く全産業分野（鉱工業、農業、医薬品等）に関する国際規格の作成を行っています。我が国では、閣議了解を経て、産業標準化法に基づき経済産業省に設置されている日本産業標準調査会（JISC）が参加しています。ISO22000等については、国際規格としてISOが定めたことを踏まえ用語集に掲載しているものであり、ご提案のFSSC22000とは性質が異なると考えております。

② 国税庁ホームページの記載について

（提案内容）

アルコール摂取と発がん性およびその他の体への悪影響については、国立がん研究センターからは「飲酒は、肝細胞がん、食道がん、大腸がん、頭頸部がんと強い関連があり、男性の胃がん、女性の閉経前の乳がんに関連があることが分かっています。がんの予防には飲酒をしないことがベストで、飲酒量を減らすほどがんのリスクは低くなります。飲まない人、飲めない人は無理に飲まないようにしましょう。」と発信している。
https://ganjoho.jp/public/pre_scr/cause_prevention/evidence_based.html

また、2017年に報告された韓国で行われた大規模研究では、少量飲酒でもがんリスクが上昇することが確認されている。The relationship between drinking alcohol and esophageal, gastric or colorectal cancer: A nationwide population-based cohort study of South Korea. しかし、国税庁のHPには、以下の説明がある。

（飲酒運転根絶及び適正飲酒推進のための周知・啓発活動について | 国税庁）

(2) 適正飲酒の推進（飲酒運転根絶及び適正飲酒推進のための周知・啓発活動について | 国税庁）

「酒は百薬の長」という言葉もあるように、昔から適度な飲酒は心身によい影響を与えることが広く知られています。飲酒は、精神のストレスを和らげ、血行を促進し食欲を増進するなど健康を守るうえで、一定の効果を生むものと考えられます。

国税庁のHPには、アルコールは適量ならば健康増進に役立つと書かれていますが、適量が存在するわけでは無いので、HPの記載について、訂正を求める。

（食品安全委員会の対応）
• 国税庁へ共有し、回答を得た。
【回答】
「国税庁では、現在「お酒に関する情報」ページの改修作業を行っており、掲載情報の整理を進めております。ご指摘いただいたページは、過去の一時点の取組に関する情報を掲載したものであり、削除を予定しております。

- 今後5年間に推進すべき研究・調査の方向性を明示した「食品の安全性の確保のための研究・調査の推進の方向性について」(ロードマップ)に基づき、食品健康影響評価技術研究事業及び食品安全確保総合調査事業の計画的・戦略的实施を図っている。
※ロードマップは概ね5年程度おきに見直すこととされており、令和6年6月25日付で改正を行った。
- 「食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保総合調査の優先実施課題(令和8年度)」に基づき、令和8年度研究課題について、公募、事前評価を経て採択を行った。(令和6年度から食品健康影響評価を担う若手専門家の育成枠を新設しており、令和8年度は2課題を採択した。)
- 令和7年度に実施中の研究課題及び既に終了した調査・研究課題の成果並びにその活用について、中間評価、事後評価及び追跡評価を行った。

「食品の安全性の確保のための研究・調査の推進の方向性について」(ロードマップ)の概要(令和6年6月25日改正)

研究事業・調査事業とロードマップ

- 食品安全委員会が実施する研究事業・調査事業は、委員会が行うリスク評価に直接的に活用できる成果を得ることを基本とし、間接的に活用できる成果を得ることも副次的な目的とする
- 「ロードマップ」は、10年先の食品安全行政のあるべき姿を想定し、来る5年の間に推進すべき研究・調査の方向性について明確化したもの
➢ 平成22年度に策定し、平成26年と令和元年に改正
- 令和5年7月1日に委員会設立20周年を迎えたことも踏まえ、科学技術の発展、国際化の進展、並びに国民の食生活を取り巻く環境の変化等に的確に対応し、委員会の研究・調査事業がさらなる食品の安全性の確保に寄与することを目指して、令和6年にロードマップを改正

研究・調査の方向性

- 新興ハザードが出現し覚知されつつあるなかで、より精緻で一貫性をもったリスク評価を実施するとともに、新たな評価指標等の従来の方法論と異なる場合や既存のデータが不足しているような場合においても合理性をもった評価を実施していくことが求められていることを踏まえ、以下の(1)～(3)に焦点を当てて研究・調査を実施
- (1) 新興及び既存のハザードのリスクの評価に向けた特性評価・ばく露に関する科学的知見の集積
主として特定のハザードのリスク評価のための知見を収集することを目指すものであり、リスク評価の4段階を縦糸として包含する研究・調査を想定
- (2) 健康影響発現メカニズムを踏まえた新たな評価系の構築
評価技術に着目してリスク評価を横糸として包含する研究・調査を想定
- (3) 食品健康影響評価の発展を支える連携及び基盤の整備
リスク評価を周辺領域も含めて支える研究・調査を想定

研究事業・調査事業の実施

- 各事業の運用の根拠と方針を明確化・透明性の確保
- 「食品安全委員会食品健康影響評価技術研究の実施について」及び「食品安全委員会食品安全確保総合調査の実施について」に基づいて運用
 - 翌年度の「食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保総合調査の優先実施課題」を策定
 - 公募等により、研究課題・調査課題の選定を実施
 - 課題の選定に当たり、短期的又は中・長期的な活用を視野に入れた、研究・調査の効率的な組み合わせを考慮
 - 国内外の研究機関との情報交換の促進
 - 他省庁が所管する研究事業・調査事業との連携
 - 研究事業においてリスク評価を担う専門家を育成することを奨励するとともに、若手研究者による課題を一定程度、採択

研究事業・調査事業の評価

- 研究事業・調査事業の評価指針に基づく評価を明確化
- (1) 研究課題・調査課題の評価
 - 「食品安全委員会食品健康影響評価技術研究の評価に関する指針」、「食品安全委員会食品安全確保総合調査の評価に関する指針」に基づき、研究・調査企画会議において評価(事前・中間・事後)を実施
 - 研究・調査の成果のリスク評価への活用状況について追跡評価を実施
 - (2) 研究事業・調査事業のプログラム評価の実施
 - 研究・調査企画会議において、事業全体についてのプログラム評価を実施(事業の総体としての目標の達成度合い、副次的成果等)
 - 評価結果を事業全般の改善に活用

研究・調査の成果の活用

- より一層の成果を得るため、成果の活用について明記
- リスク評価の各段階で成果の活用を図り、関係府省とも共有
 - ホームページにおける公表、成果発表会の実施等を通じて広く国民や専門家への周知を図り、幅広い活用を推進
 - 査読のある学術誌での公表促進

<令和6年度終了 食品健康影響評価技術研究の事後評価 結果一覧>

研究課題名	主任研究者 (所属組織)	評価結果			
		総合点 (20点)	研究の 妥当性 (5点)	目標の 達成度 (5点)	成果の 有用性 (10点)
①ハザード・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積					
誘電泳動法を用いた細胞分離・捕捉技術の確立による Viable But Non-Culturable 状態のカンピロバクターの網羅的特性解析	小関 成樹 (北海道大学)	14.3	3.6	3.3	7.4
②健康影響発現メカニズムの解明					
—					
③新たなリスク評価方法等の確立					
食品関連化学物質のリスク評価におけるリードアクロス手法の適用と信頼性評価に関する研究	山田 隆志 (国立医薬品食品衛生研究所)	16.8	4.3	4.1	8.5
食品に含まれるトランス脂肪酸の摂取量推計に係る研究	近藤 一成 (昭和女子大学)	14.8	3.9	3.4	7.5
最新のベンチマーク手法をリスク評価に実装するための課題に関する研究	松本 真理子 (国立医薬品食品衛生研究所)	14.4	4.0	3.4	7.0
リスク評価のデジタル化：情報収集と解析の自動化による省力化と精度向上	小山 健斗 (北海道大学)	13.8	3.9	3.1	6.8
④その他					
食品中に存在するナノ粒子のリスク評価手法に関する研究	広瀬 明彦 (化学物質評価研究機構)	14.3	3.5	3.5	7.3
国際動向に鑑みた食品中の残留農薬に係る発達神経毒性学分野のリスク評価手法に関する研究	栞形 麻樹子 (国立医薬品食品衛生研究所)	14.6	4.0	3.3	7.4
養殖水産動物における薬剤耐性指標細菌の設定及びモニタリングの試行	白井 優 (酪農学園大学)	16.3	4.1	4.0	8.1
アレルギー誘発性を有する植物に由来するタンパク質の網羅的消化性評価	児玉 浩明 (千葉大学)	15.0	3.9	3.8	7.4

※①～④の区分は令和元年度に決定したロードマップによる分類

(注) 項目毎に評価者8名の平均点を算出しているため、3項目の合計点と総合点は一致しない場合がある

＜令和7年度 食品健康影響評価技術研究 新規採択・継続課題一覧＞

研究課題名	主任研究者（所属組織）	採択年度
①ハザード・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積/新興及び既存のハザードのリスクの評価に向けた特性評価・ばく露に関する科学的知見の集積		
ばく露量推定の精緻化に資する食品の喫食量調査手法に関する研究	平原 嘉親（摂南大学）	令和6年度
有機フッ素化合物類 PFASs の食事を通じたばく露実態およびばく露経路に関する研究	田中 周平（京都大学）	令和6年度
カドミウム土壌汚染地域住民の調査によるカドミウムの骨への影響と湛水管理の米中無機ヒ素濃度への影響についての検討	堀口 兵剛（北里大学）	令和6年度
魚類を用いたPFAS の発生発達毒性評価法の確立と機序の解析	久米 利明（富山大学）	令和7年度
有機フッ素化合物の生体内動態を加味したヒトへの毒性評価法の開発	鈴木 周五（大阪公立大学）	令和7年度
②健康影響発現メカニズムの解明/健康影響発現メカニズムを踏まえた新たな評価系の構築		
親化合物の毒性試験情報を活用した農薬代謝物のインシリコ毒性予測に関する研究	吉成 浩一（静岡県立大学）	令和7年度
ベイズ論的アプローチを用いたベンチマークドーズ法の適用に関する研究	広瀬 明彦（化学物質評価研究機構）	令和7年度
残留農薬の遺伝毒性試験結果の解釈および評価方法の構築に関する研究	安井 学（国立医薬品食品衛生研究所）	令和7年度
カンピロバクターに関する定量的データに基づくフードチェーンを通じたリスク評価	山崎 栄樹（国立医薬品食品衛生研究所）	令和7年度
ベンチマークドーズ法の活用を念頭においた調査および実装研究	西浦 博（京都大学）	令和7年度
ヒト腸内細菌叢と胆汁酸組成の違いによるカンピロバクターの生残特性を基盤とする新たな用量反応モデルの開発	小関 成樹（北海道大学）	令和7年度
③新たなリスク評価方法等の活用/食品健康影響評価の発展を支える連携及び基盤の整備		
食品健康影響評価におけるOECD QSAR アセスメントフレームワーク(QAF) に基づく変異原性評価法の実装	古濱 彩子（国立医薬品食品衛生研究所）	令和6年度
人工知能技術を用いた農薬評価書活用システムのフィージビリティスタディ	竹下 潤一（産業技術総合研究所）	令和6年度
日本で食経験の乏しい昆虫を新食品素材とする場合のリスク評価に関する研究	伊藤 美千穂（国立医薬品食品衛生研究所）	令和6年度
④その他		
食品安全に関する国民の意識の推移を把握するための手法の確立に向けた基礎的調査	関谷 直哉（東京大学）	令和7年度
我が国の特定原材料に対する網羅的なアレルギー症状誘発確率の推計とばく露評価に基づいた定量的リスク評価に関する研究	福家 辰樹（国立成育医療研究センター）	令和6年度
⑤食品健康影響評価を担う若手専門家の育成		
ナノマテリアルの粒径閾値の設定に向けた経口毒性解析に関する研究	東阪 和馬（大阪大学）	令和6年度
HEVを中心とした豚由来の食中毒起因微生物のリスク評価に向けた研究	遠矢 真理（国立医薬品食品衛生研究所）	令和6年度
病原微生物のばく露評価に資する日本国内データベースの構築	小山 健斗（北海道大学）	令和7年度
ミクログリアに着目した食品の次世代神経毒性評価システムの開発研究	扇谷 昌宏（旭川医科大学）	令和7年度

※①～④の区分は令和6年度に採択した課題は令和元年度、令和7年度に採択した課題は令和6年度に決定したロードマップによる分類

＜令和7年度 食品安全確保総合調査＞

	調査課題名
①	アレルギーを含む食品のファクトシート（くるみ）等の作成に向けた科学的知見の調査
②	農薬リスク評価に関する海外状況調査（令和7年度）
③	食品添加物のリスク評価に係る諸外国の状況調査
④	リスク評価における新しい評価手法の現状と必要性に関するヒアリング等の調査
⑤	ビスフェノールAに係る国際機関等の評価及び科学的知見の情報収集並びに整理
⑥	海面養殖における養殖水産動物に投与された抗菌性物質の水中への散逸による薬剤耐性菌の選択並びに薬剤耐性菌及び薬剤耐性決定因子の水を介した伝播に関する情報収集及び調査

＜食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保総合調査の優先実施課題（令和8年度）（令和7年8月26日 食品安全委員会決定）＞

○研究事業及び調査事業において、「食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保総合調査の優先実施課題（令和8年度）」を決定した。
 ※ロードマップにおいて研究・調査の方向として、①新興及び既存のハザードのリスクの評価に向けた特性評価・ばく露に関する科学的知見の集積、②健康影響発現メカニズムを踏まえた新たな評価系の構築、③食品健康影響評価の発展を支える連携及び基盤の整備の3つの柱に焦点を当てて実施するとされている
 ○令和6年度から、食品のリスク評価を担う若手の専門家の育成に向けて若手研究者を主任研究者とする研究課題を一定数、採択している。令和8年度は7課題応募があり2課題採択した。

I-1 新興及び既存のハザードのリスクの評価に向けた特性評価・ばく露に関する科学的知見の集積	III 食品健康影響評価を担う若手専門家の育成枠
食品中の化学物質・汚染物質のばく露と健康影響に関する研究 <研究事業>	<p>食品健康影響評価の的確かつ継続的な推進に向けて、将来の食品のリスク評価を担う専門家を育成することを目的として、研究事業の中で、若手研究者※1を主任研究者及び分担研究者とする研究課題※2を一定程度採択する。研究課題については、I及びIIを含めて広く食品健康影響評価に関するものを対象とする。</p> <p>※1 現時点の若手研究者の定義 令和8年4月1日時点において、年齢が、男性の場合は満40歳未満の者（昭和61年4月2日以降に生まれた者）、女性の場合は満43歳未満の者（昭和58年4月2日以降に生まれた者）、又は博士号取得後10年未満の者。ただし、男女を問わず産前・産後休業又は育児休業をとった者は、満40歳未満又は満43歳未満の制限に、その日数を加算することができる。</p> <p>※2 主任研究者及び分担研究者とする研究課題 若手研究者に該当しない者は研究協力者となることは可能だが、主任研究者又は分担研究者として配分を受けることはできない。</p> <p>(参考) 研究委託費の規模(※間接経費を含む。):年間200~300万円程度 研究期間:1年~2年</p>
アレルギーを含む食品のファクトシートのための科学的知見の収集等に関する調査 <調査事業>	
農薬の再評価に係る諸外国の状況調査 <調査事業>	
I-2 健康影響発現メカニズムを踏まえた新たな評価系の構築	
食品中の化学物質・汚染物質の健康影響発現メカニズムと新たな評価系に関する研究 <研究事業>	
食品により媒介される微生物等の特性及びその健康影響に関する研究 <研究事業>	
食品分野における食経験の乏しい食品等のリスク評価の手法の研究 <研究事業>	
新たなアプローチによる評価方法(NAMs)に関する研究 <研究事業>	
I-3 食品健康影響評価の発展を支える連携及び基盤の整備	
ばく露量推定の精緻化に関する研究 <研究事業>	
ばく露量推定の精緻化に関する方法論及び活用実態の調査 <調査事業>	
II その他の研究・調査課題	
研究者からの提案に基づく研究	
緊急性の高い食品健康影響評価に関する研究・調査	

<令和8年度 食品健康影響評価技術研究新規採択一覧>

研究課題名	主任研究者 (所属組織)	評価結果			
		総合点 (20点)	研究の 必要性 (5点)	研究の 妥当性 (5点)	研究成果 の有用性 (10点)
① 新興及び既存のハザードのリスクの評価に向けた特性評価・ばく露に関する科学的知見の集積		=	+	+	
PFASの曝露源及び体内動態解明のための介入試験による試行的調査	磯部 友彦 (国立環境研究所)	15.3	4.3	3.4	7.6
小児期におけるビスフェノール類曝露が健康に及ぼす影響の疫学的評価	和田 恵子 (国立がん研究センター)	16.1	4.6	3.6	8.0
②健康影響発現メカニズムを踏まえた新たな評価系の構築					
食品健康影響評価における新たなアプローチによる評価方法(NAMs)データを活用したウェイトオブエビデンス(WoE)評価の体系化に関する研究	赤堀 有美 (化学物質影響評価研究機構)	16.0	4.3	4.0	7.7
ヒト肝細胞キメラマウスを用いたPFASの消失半減期予測とリスク評価	佐能 正剛 (和歌山医科大学)	14.0	3.8	3.4	6.9
国際的規制原則に資する、代替タンパク質の機能的アレルゲン性評価と加工によるリスク変動解析	福家 辰樹 (国立成育医療研究センター)	13.6	3.4	3.3	6.9
③食品健康影響評価の発展を支える連携及び基盤の整備					
対象課題なし					
④その他の研究					
対象課題なし					
⑤食品健康影響評価を担う若手専門家の育成枠					
レンサ球菌を原因とした集団食中毒事例リスク評価のための基盤形成に資する研究	新井 沙倉 (国立薬品食品栄養研究所)	16.1	4.5	3.9	7.8
食品中に含まれるマイクロ・ナノプラスチックの体内動態解析手法の開発	芳賀 優弥 (大阪大学)	13.8	3.8	3.3	6.8

(注) 項目毎に評価者名の平均点を算出しているため、3項目の合計点と総合点は一致しない場合がある

<令和8年度 食品安全確保総合調査>

調査課題名	
①	農薬リスク評価に関する海外状況調査(令和8年度)

8. リスクコミュニケーションの戦略的な実施 [本体「第6 リスクコミュニケーション・情報発信の促進」p9～17]

シンポジウムや意見交換会の開催、情報発信、講師派遣等を実施した。

■ 主な取組み

意見交換会

食品健康影響評価のプロセス及び結果に関する透明性を確保するため、一般消費者、食品関係事業者、地方公共団体職員等を対象に、オンラインセミナー（ウェビナー）形式で意見交換会を開催。

- ✓ 農薬の再評価に係る食品健康影響評価の進展～イミダクロプリドを例に～（4月）

※一般向けの意見交換会については、拡散性・利便性を考慮するとともに、幅広く質問にお答えするため、オンラインセミナー形式を継続した。

情報発信

自ら評価「有機フッ素化合物（PFAS）評価」「アレルギーを含む食品」に関する情報など、社会的に関心が高い話題を中心に解説資料や動画を作成。SNSやホームページを通じたタイムリーな情報を発信。

- ✓ 暑い季節の食中毒予防（ウェルシュ菌に注意）（6月）【SNSでの情報発信】
- ✓ ノロウイルス食中毒への注意喚起（12月）【SNSでの情報発信】
- ✓ 有機フッ素化合物（PFAS）の評価に関するQ&A（更新版）、解説資料、解説動画（3月）
- ✓ アレルギーを含む食品に関するファクトシート（落花生、くるみ：3月）、概要資料

講師派遣

地方公共団体と共催での意見交換会、地方公共団体や大学、消費者団体等が主催する学習会等への講師派遣を実施した。
また、リスクコミュニケーションの推進に向けた消費者庁との連携を強化し、消費者庁が主催する意見交換会への講師派遣も実施した。

- ✓ 埼玉県共催「令和7年度食のリスクコミュニケーション研修」（松永委員、9月）
- ✓ 大阪大学「環境医学・公衆衛生学講座」（祖父江委員、6月）
- ✓ 消費者庁企画「日本薬学会第146年会シンポジウム『食品安全行政を支えるアカデミアの人材育成に向けて』」（浅野委員、3月）

概要

具体的な取組

9. 様々な手段を通じた情報の発信 [本体「第6の1 「様々な手段を通じた情報の発信」 p10~12]

様々な手段を通じた情報の発信については、①年誌を含めた広報誌等の紙媒体、②ホームページ、Facebook、X、メールマガジン、ブログ及びYouTubeを通じたネット媒体、③意見交換会等を通じた直接対話により実施。特にFacebook、Xについては、機動的な対応も含めた各種記事の配信に傾注。

○広報誌「食品安全」62号

発行月	内 容
R7.10	<ul style="list-style-type: none"> ・農薬の再評価に係る食品健康影響評価の進展 ・アニサキスのリスクプロファイル ・アレルゲンを含む食品（そば、えび・かに）のファクトシート ・新しい評価技術への対応 (Q)SAR及びBMD法の活用に関する現状と課題 ・研究・調査事業 ・国際協調 ・リスクコミュニケーション ・委員紹介 ・2024年度評価実績 ・「食事由来の化学物質のばく露評価ワーキンググループ」の設置



○ホームページ閲覧数

	R7年度
ページビュー (PV) 数	3,238,370
	前年度比-16.2%



○Facebookの記事数・閲覧者数・フォロワー数

	R4年度	R5年度	R6年度	R7年度
記事数	203	169	158	160
閲覧者数	883,011	524,893	314,654	326,974
フォロワー数	7,633	7,951	8,363	8,600

○Xの記事数・閲覧者数・フォロワー数

	R4年度	R5年度	R6年度	R7年度
記事数	107	66	52	69
閲覧者数	1,460,471	2,895,143	1,642,992	1,473,868
フォロワー数	1,753	2,733	3,311	4,021

○メールマガジン登録者数

	R8.3月末現在
e-マガジン	7,554
新着情報	2,477

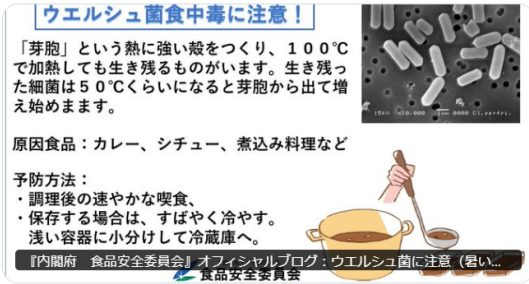
○YouTubeチャンネル登録者数

	R7年度
チャンネル登録者数	2,385
閲覧者数	30,902

○Xの閲覧数の多かった投稿例（令和7年度）

（閲覧数 約14万）

内閣府食品安全委員会事務局 広報 @FSCJ_PR · 2025年6月16日
 #ウエルシュ菌による#集団食中毒が発生しました。気温が高くなるこれからの時期、カレーや煮物など#加熱調理した食品でも油断できません。作ったら速やかに食べましょう。すぐに食べないときは小分けにしてすばやく冷やし、10℃以下で保存しましょう。



ameblo.jpから

1 290 316 14万 2

（閲覧数 約11万）

内閣府食品安全委員会事務局 広報 @FSCJ_PR · 1月27日
 国外において、ネスレ社（スイス）などで、乳幼児用粉ミルクに毒素「セレウス菌」含有の可能性から自主回収が行われています。回収対象品の我が国への輸入は確認されていません（1月23日時点）。最新情報は厚生労働省ウェブサイト参照。食中毒対策のためにセレウス菌食中毒の対策を紹介しま

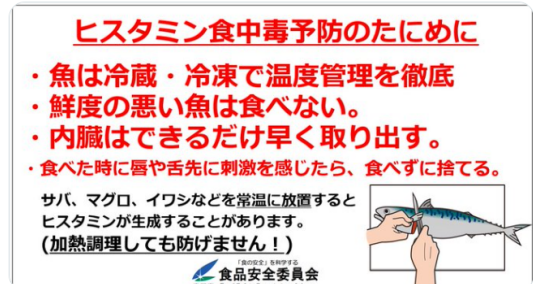


ameblo.jpから

7 1,342 1,542 11万 2

（閲覧数 約10万）

内閣府食品安全委員会事務局 広報 @FSCJ_PR · 2025年9月17日
 学校給食が原因のヒスタミンの集団食中毒の事例がありました。ヒスタミンは、サバ、マグロ、イワシ等が常温で放置されると生成します。また、加熱しても分解しません。魚は冷蔵または冷凍するなど温度管理を徹底し、鮮度の低下した魚を食べないようにしましょう。



ameblo.jpから

4 294 357 10万 2

○関係省庁との連携 （厚労省のポストをリポスト）

あなたがリポストしました
 厚生労働省食品安全情報 @Shokuhin_ANZEN · 1月26日
 【催事での食品提供 #食中毒 に注意!】
 衛生的な作業が可能な範囲で提供し、原材料や食品の温度管理の徹底、調理する人の丁寧な手洗いの徹底で食中毒予防を!
mhlw.go.jp/content/111305...



ameblo.jpから

2 64 74 2万 2

○食品安全委員会の活動についての投稿

（世界食品安全の日）

内閣府食品安全委員会事務局 広報 @FSCJ_PR · 2025年6月4日
 6月7日は世界食品安全の日。今年のテーマは「科学の実践」。みんなが食品を安全に食べるため、科学に基づいた方法や視点でどう行動するべきかを考え共有しましょう。ハッシュタグをつぶやき、リポストしましょう。
 #世界食品安全の日 #WorldFoodSafetyDay



ameblo.jpから

8 36 42 8.7万 2

（食品安全モニター募集）

内閣府食品安全委員会事務局 広報 @FSCJ_PR · 2025年12月3日
 【食品安全モニター大募集!!】
 食品安全委員会では日本より食品安全モニターを募集。食品安全に関する一定以上の知識をもつ方が対象です。国に直接、提案や報告を提出いただくなどの活動をしていただけます。
 応募締切は1月23日(金)
 ◇応募、お待ちしております。◇
[fsc.go.jp/monitor/bosyu/...](https://fsc.go.jp/monitor/bosyu/)



ameblo.jpから

2 4 541 2

（アレルギーのファクトシート公表）

内閣府食品安全委員会事務局 広報 @FSCJ_PR · 3月25日
 食物アレルギーについては、日頃からの対策や正確な情報を得ることが大切です。3月24日、アレルギーを含む食品（落花生、くるみ）のファクトシート（科学的知見に基づく概要書）を公表しました。食物アレルギーのある方やそのご家族などにご覧いただき、お役立てください。
fsc.go.jp/foodsafetyinfo...



ameblo.jpから

3 136 217 23万 2

（食品安全委員会×うんこドリル）

内閣府食品安全委員会事務局 広報 @FSCJ_PR · 3月18日
 食べ物の安全を、うんこで学ぼう
 食品安全委員会とうんこドリルが、まさかのコラボ!?
 「入っている=キケン?!」、「食品の安全はだれが守ってるの?」
 みんなの疑問に、まじめに答える一冊です。ぜひご覧ください。
fsc.go.jp/kids-box/



ameblo.jpから

2 71 93 2万 2

○ウェブサイト（トピックス）

農薬の再評価に係る食品健康影響評価についてを公開しました



・最新の科学的知見に基づき、順次、評価を進めています。評価の進捗状況を掲載。

アレルギーを含む食品（落花生、くるみ）のファクトシート（科学的知見に基づく概要書）を公開しました

アレルギー(落花生、くるみ)のファクトシートを公開しました



・アレルギーを含む食品（落花生、くるみ）のファクトシートを公開

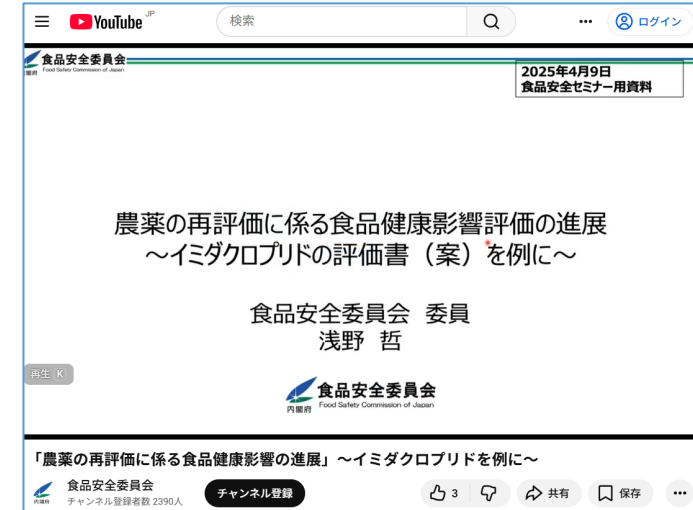
松永和紀委員が出演した、消費者庁とNewsPicks制作のトーク番組が配信中です



・松永和紀委員が出演した、消費者庁とNewsPicks制作のトーク番組を紹介

○令和7年度に公式YouTubeチャンネルで公開した動画

農薬の再評価に係る食品健康影響評価の進展～イミダクロプリドの評価書（案）を例に～



PFASの食品健康影響評価について



10. 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 [本体「第6の2 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発」 p12～15]

(解説講座・意見交換会・講師派遣・訪問学習受け入れ)

■ 食品関係事業者や行政関係者を主な対象とした講座を開催

○「食品安全セミナー」(オンライン及び動画配信)

括弧内の数字は申込又は参加人数

開催日	開催方法	内容	主な対象者
4/9	オンラインセミナー	「農薬の再評価に係る食品健康影響評価の進展～イミダクロプリドを例に～」(393名) 講師：浅野委員	一般消費者、食品関係事業者、自治体職員等

■ 地方公共団体と連携

- ✓ 学生、学校関係者等を対象に、講演とグループワークを主体とした意見交換会を開催(共催)
- ✓ 一般消費者等を対象に、地方公共団体が希望する情報を提供(講師派遣)

○地方公共団体との意見交換会(共催)

○講演(講師派遣)(26回開催)

※一部抜粋

開催日	共催先	内容	主な対象者
9/12	埼玉県	食の安全におけるリスクコミュニケーションとは？(松永委員)(109名)	管理栄養士、栄養士、調理師、保育士、教諭等
10/16	沖縄県	知って防ごう食中毒(40名)	高校生
11/28	京都府	食品安全の基本とカフェインについて(27名)	大学生

開催日	内容	主な対象者
5/21	食肉に関する食品健康影響評価(山本委員長)(30名)	食品関係事業者等 (※ifia/HFE Japan2025にて講演)
6/18	食の安全：正しく学んで科学的判断を(小島委員)(15名)	高校生(川越女子高校)
7/7	食品安全委員会における食品健康影響評価の実際(浅野委員)(100名)	大学生(横浜薬科大学)
7/31	信頼を獲得するためのコミュニケーション(松永委員)(18名)	地方農政局職員
8/8	食品のリスクとその評価(頭金委員)(90名)	一般消費者(岡崎市)
10/25	令和7年度新潟県獣医師会公衆衛生部会研修会(祖父江委員)(40名)	会員(新潟県獣医師会)
3/11	おいしくて安全な加熱調理のポイント(杉山委員)(8名)	一般消費者(子育て世代) (栃木県)

11. 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 [本体「第6の3 関係機関・団体との連携体制の構築」 p15]

(リスク管理機関との連携)

- 関係省庁（消費者庁、厚生労働省、農林水産省、経済産業省）と連携し、児童、一般消費者を対象に意見交換会等を実施

○関係省庁と連携した意見交換会等

開催日	開催地	対象	内容
9/26~28	東京都	児童 一般消費者	GOOD LIFE フェア2025
11/29~30	大阪府		みらいのたからばこ2025in大阪
2/9	宮城県	一般消費者	食品安全に関する意見交換会（放射性物質、食品添加物及び農薬等） （対面+オンライン会議システム）
2/19	福岡県		
2/25	大阪県		
3/12	東京都		

★親子向けイベント出展への感想（一部抜粋）

- ・食中毒など気になることだったので自分を含め、子どもたちに手洗いしっかりさせたいと思います。
- ・食べ物の安全性を考える良いきっかけになりました。
- ・ゲーム感覚でできる検定にすごく子どもが喜んでました。

★一般消費者向け意見交換会への感想（一部抜粋）

- ・とっても学びのある会でした。今回得られたものを今後の学修や生活に活かしていきたいと思います。
- ・ハザード/摂取量/リスクの考え方は大きく参考となった。貴重な意見交換会になったと感じている。
- ・フリーな質問がもっとあれば良かった。

12. 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 [本体「第6の3 関係機関・団体との連携体制の構築」 p15,16] (報道関係者、関係団体、学術団体との連携)

- 学会等での委員による講演やブース展示等を通して、関係団体や学術団体との連携強化

< 委員派遣 >

令和8年3月29日 日本薬学会第146年会 【祖父江委員長、浅野委員】

特別講演「食品安全におけるリスク評価」(祖父江委員長)

講演「食品安全の枠組みとアカデミアへの期待(食品安全委員会の観点から)」(浅野委員)

< ブース出展 >

日付	学会総会等名
5/31~6/1	一般社団法人日本家政学会第77回大会
7/2~4	第52回日本毒性学会学術年会
9/18~19	第46回日本食品微生物学会学術総会
10/16~17	日本食品衛生学会第121回学術講演会
11/1~3	日本動物実験代替法学会第38回大会
1/29~30	第36回日本疫学会学術総会
3/16~17	日本農薬学会第51回大会
3/27~29	日本薬学会第146年会

14. 緊急時対応訓練の実施 [本体「第7の3 緊急時対応訓練の実施」 p17]

令和7年2月18日の第972回委員会会合において決定した令和7年度緊急時対応訓練計画に基づき、実務研修と確認訓練の2本立ての訓練設計により実施した。

実務研修



確認訓練

○緊急時対応実務者研修

- ✓ 開催日：6月5日
- ✓ 参加者：事務局職員（58名）
- ✓ 内容：緊急時対応手順概要の周知及びホームページやSNS等での情報発信に必要な知識・技能の習得を目的として実施。

○確認訓練

- ✓ 開催日：令和8年2月24日
- ✓ 参加者：委員、事務局職員、消費者庁、警察庁、厚生労働省、農林水産省
- ✓ 内容：訓練は、具体的なハザード名を含めシナリオ非提示で、テレワーク中等出勤していない職員もいる中で、事案が発生してから連絡、情報共有、資料を作成する等実践的に行った。

なお、本訓練は消費者庁が企画の中心となり、消費者庁、食品安全委員会、警察庁、厚生労働省、農林水産省の5府省庁合同で訓練を行い、消費者安全総括官制度に基づく対応を確認した。

【訓練で用いた仮想シナリオの概要】

- 1 危害因子
農薬「ベンゾエピン」
- 2 原因食品
冷凍食品（野菜コロッケ、えびカツ、たこやき）
- 3 状況設定及び訓練の経過
10：00 厚生労働省から情報共有
（農薬混入による商品回収の情報）
10：30 消費者庁から消費者安全総括官制度に基づく対応を要する旨の連絡
10：50 厚生労働省から情報提供
（消費者向け注意喚起の資料の共有）
11：30 Facebook及びXに注意喚起の投稿
11：40 食品安全委員会ホームページに注意喚起の投稿
16：30 総括官会議幹事会開催（ウェブ開催）
随時：食品安全委員会に国民や報道機関からの問い合わせが相次ぐ。

14. 食品の安全性の確保に関する情報の収集、整理及び活用

[本体「第8 食品の安全性の確保に関する情報の収集、整理及び活用」p18]



15. 国際協調の推進 [本体「第9 国際協調の推進」 p18,19]

- ✓ 海外への情報発信として、評価が終了した食品健康影響評価の要約及び海外からの関心も高いと思われる評価指針等の英訳を順次HPに掲載
 - ✓ 委員会の英文電子ジャーナル「Food Safety – The Official Journal of Food Safety Commission –」を発行した。
 - ✓ 国際会議等（ウェブ会議システム等による開催も含む。）に出席し、国際的な議論への貢献及び必要な情報の収集を行った。
 - ✓ 10月のドイツ出張の際にドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）を訪問し、双方のリスク評価の仕組みについて紹介し、海外の食品安全機関等との連携強化を図った。
- <英文電子ジャーナルの発行>
- 「Food Safety – The Official Journal of Food Safety Commission –」について、vol.13 No2、No3、No4、vol14 No1を科学技術情報発信・流通総合システムJ-STAGEに掲載した。また、これらは、2016年3月以降に発行したバックナンバーも含め、PubMed Central（PMC）に掲載され、国内外へ広く情報発信された。

<令和7年度にFood Safetyに掲載された主な論文等>

タイトル	著者
Development of Technical Specification for <i>Clostridium botulinum</i> Detection That Can Be Used as a Reference Method in Japan	Maria Gabriela Quintana Ovelar, Miho Endo, Shiori Yamane, Chie Monma, Tomoko Kohda, Kaoru Umeda, Kayo Okumura, Hisao Kurazono, Eiki Yamasaki
Establishment of Standard Methods for <i>Listeria monocytogenes</i> Detection from Foods in Japan	Yumiko Okada, Akiko Nakama, Yukako Shimojima, Miki Ida, Hiromi Nakamura, Kayoko Otsuka, Sumi Ebuchi, Akiko Tomaru, Tomoko Nishida, Tomotaka Yoshida, Hideaki Matsuoka
Development of a Long-term Migration Test Method for Plastic Food Utensils, Containers, and Packaging	Chiharu Mizuguchi-Fukase, Asako Ozaki, Eri Kishi, Daichi Asakawa, Miku Yamaguchi, Yutaka Abe, Motoh Mutsuga
An Optimized PCR Assay to Detect <i>Escherichia Coli</i> Harboring the <i>astA</i> Gene Encoding the Enterotoxin 1 in Various Food Matrices	Sakura Arai, Nobuyo Ikeda, Mayumi Kadoguchi, Emi Arikawa, Akito Mizokoshi, Kaori Shimmen, Koji Yokoyama, Rie Doi, Dai Saiki, Jun Yatsuyanagi, Shouhei Hirose, Takahiro Ohnishi, Yukiko Hara-Kudo

<令和7年度に参加した国際会議等>

年月	イベント	参加者
2025年7月	国際食品保全学会年次学会（IAFP）2025（米国）	委員1名
9月	EUROTOX2025（ギリシャ）	委員1名
	FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議（JMPR）（タイ）	事務局職員1名
	レギュラトリーサイエンスに関する国際会議（GSRSS）2025（スイス）	委員1名
10月	ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）主催「PFASのリスク評価における課題に関する国際会議」（ドイツ）	委員3名 （現地1名 オンライン2名）
2026年2月	第41回OECD農薬作業部会（フランス）	事務局職員2名 （現地1名 オンライン1名）
3月	第65回米国毒性学会（SOT）（米国）	委員1名 事務局職員1名
その他	各国の食品安全に係るリスク評価・管理機関担当者がメンバーとなっているリエゾングループ（リスクコミュニケーション(IRCLG)、化学物質(IFCSLG)、微生物(IMFSLG)、リスク評価手法(ILMERAC))に参加	

<その他令和7年度に実施した取組>

2025年12月、タイ保健省（FDA）が主催する「日本の食品バイオテクノロジーの管理と規制に関するセミナー」において、遺伝子組換え食品等のリスク評価について説明を実施した。